42e Année. — N° 42 18 Octobre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

L'Eudémis et la Cochylis

Les dégâts causés par ces deux insectes, mais surtout par le dernier, ont été très importants cette année dans beaucoup de régions viticoles. On va même jusqu'à admettre que, dans les vignes atteintes par le Mildiou, ils ont dépassé les dégâts de cette maladie. Et il peut très bien en être ainsi. Les dommages portant sur les grains, le pourcentage des grains détruits croît d'autant plus que le nombre de grains à détruire est plus petit; or le Mildiou éclaircit la grappe.

Sauf erreur, cela s'est produit en 1910: tout ce que le Mildiou avait épargné — et c'était peu de chose — a été achevé par Eudémis et Cochylis combinées.

Et ceci semble justifier la question posée ci-après par un de nos correspondants sur la substitution du Bobal au Carignan :

« Depuis que les ampélophages — Cochylis, Eudémis — dit-il, tendent à constituer, surtout dans notre arrondissement ou notre région, une maladie

endémique, une question angoissante se pose pour nous, viticulteurs. Un cépage, le Carignan, ayant au bon temps de la viticulture donné toute satisfaction à nos pères, tombe de plus en plus tous les ans en désuétude; décimé par les insectes susnommés, il ne donne plus de récoltes satisfaisantes, sa culture devient très onéreuse.

Quels sont les cépages pouvant le remplacer avantageusement ?

Dans ma région on lui substitue le Cinsaut, le Terret-Bourret et l'Alicante-Bouschet.

Ne pourrait-on pas aussi lui préférer la Counoïse de Vaucluse et le Bobal ? ou Carignan espagnol. Ce dernier cépage produit de très belles grappes peu ou pas attaquées par les insectes, mais produit-il un excellent vin ? Les éminents œnologues qui collaborent à votre estimable journal, pourraient nous le dire ; ainsi que les propriétaires possédant ce vinifera.

Les questions précitées étant d'intérêt régional, je vous serais très obligé, Monsieur le Directeur, de me répondre par la voie de votre estimable journal, et de nous faire part aussi des avis quelles paraissent susciter chez les viticulteurs, vos abonnés ».

A. B. (Hérault).

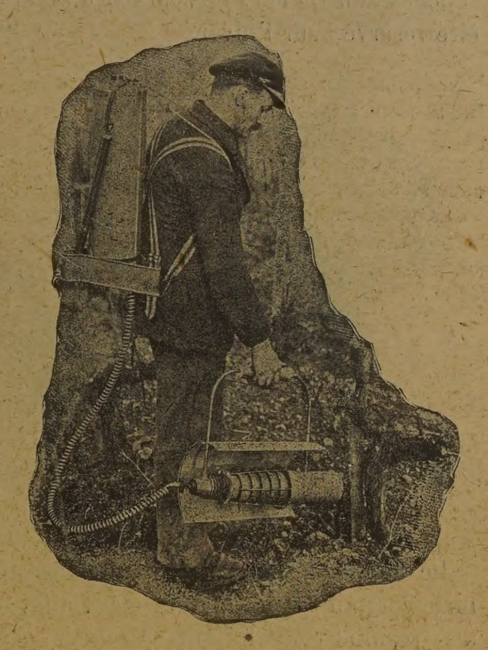
Le Bobal est une vigne très cultivée en Espagne, depuis la Catalogne jusque dans la Province de Valence, etc. Elle fut introduite en France surtout pendant la crise phylloxérique. Lui attribuait-on la propriété de résister au phylloxéra ? Possible. En tout cas, on en fit des plantations assez étendues dans l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées-Orientales. Il en existe encore, mais moins qu'autrefois. Il a cédé la place au Carignan, qui, d'après notre correspondant, devrait la lui céder à nouveau. Nous parlerons prochainement de son vin, qui est surtout connu des œnologues espagnols et tout particulièrement de M. Janini.

Ce que cette vigne a de particulier, c'est, outre sa grande vigueur, la grosseur de ses grappes ; elles sont énormes et constituées par un grand nombre de grains plutôt moyens au sous-moyens serrés, s'écrasant les uns les autres : c'est le type de la grappe compacte.

Que l'Eudémis ou la Cochylis puissent y commettre des dégâts, cela n'est pas douteux ; elles peuvent aussi passer facilement d'un grain à un autre. Mais le nombre des grains étant considérable, la proportion détruite peut être moins élevée que dans des grappes peu serrées.

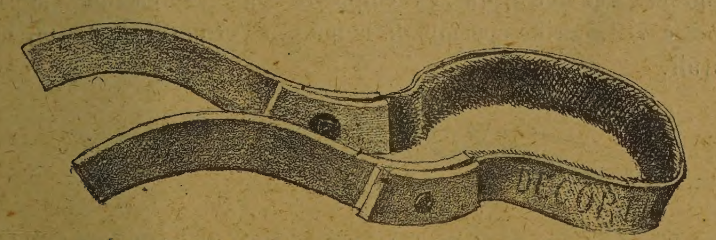
Peut-être en est-il ainsi de toutes les grosses grappes compactes à petits grains telles que celles du Mourvèdre, du Morrastel, etc... En tout cas, la question mérite examen ; et nous demandons à nos lecteurs des Pyrénées-Orientales, de l'Aude, du Var où le Bobal existe et même de l'Espagne, ce qu'ils en pensent.

Traitements d'hiver. — Cochylis et Eudémis étaient autrefois localisées dans les régions pluvieuses. La Pyrale avait finalement élu domicile dans les régions chaudes et sèches où elle était régulièrement combattue par l'ébouillantage et le clochage. La Pyrale ayant à peu près disparu après 1911, on n'échaude ou on ne cloche presque nulle part. Mais Cochylis et Eudémis ont, par contre, pris sa place, et peut-être est-ce seulement parce qu'elle n'est plus combattue ?



L'aérotherme type Pépin

L'efficacité de l'ébouillantage contre Cochylis et Eudémis a été établie à maintes reprises, expérimentalement et pratiquement. Comme l'une et l'autre sont à l'état de chrysalide enveloppée dans un cocon relativement épais, l'eau doit être plus chaude et maintenue plus longtemps en contact avec les écorces : en conséquence, des cafetières à réchaud et deux fois plus d'eau que contre la Pyrale. L'opération peut être faite depuis l'automne jusqu'au débourrement.



Ruban à décortiquer (vendu par G. Pépin fils aîné, à Bordeaux).

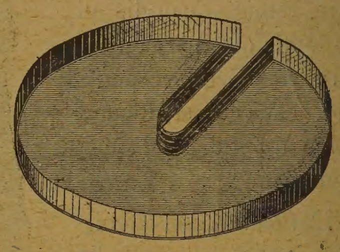
A l'automne beaucoup de ces insectes sont encore à l'état de

larves, circulant sur les bras et sur les souches, et par suite plus vulnérables. Un ébouillantage pratiqué en *ce moment* après taille ou espoudassage serait certainement très efficace.

Le clochage pourrait peut-être présenter quelque danger pour les souches tant qu'elles ne sont pas à l'état de repos hivernal. Il doit être réservé pour l'hiver.



Gant Sabaté
(vendu par la Maison Vermorel)
à Villefranche (Rhône)



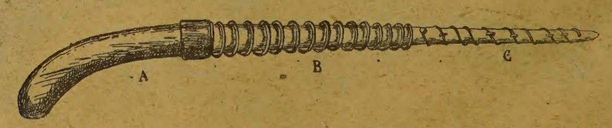
Entonnoir pour recevoir
les écorces.

Le flambage des souches avec des appareils bien construits et bien conduits, aérotherme, etc... (fig. 1), pourrait aussi donner des résultats satisfaisants. Enfin le décorticage a été largement pratiqué autrefrois, je veux dire avant la guerre, et avec des



Brosse Bertrand
pour compléter le travail
de la râpe ci-dessous.

succès variables, mais suffisants quand il a porté sur de grandes étendues. Les décortiqueurs employés sont représentés par les fig. 2 à 7. La griffe spéciale de la maison Vermorel donne un bon travail.



Râpe Bertrand (vendue par le Syndicat agricole des Pyrénées-Orientales, Perpignan).

Les traitements d'hiver, pour être pleinement efficaces, doivent

porter sur de grandes parcelles, sans quoi les papillons du voisinage viennent contaminer les parcelles traitées.



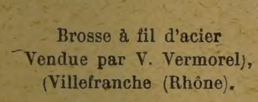
Racloir à truelle (vendu par V. Vermorel), Villefranche (Rhône).

Avant de les pratiquer, il conviendrait cependant de s'assurer que Cochylis et Eudémis existent sur ou sous les écorces. Et ce n'est pas parce qu'une vigne a été très atteinte l'année précédente qu'elle le sera l'année suivante. Un examen sérieux des souches et de leurs écorces et même des piquets s'impose donc.

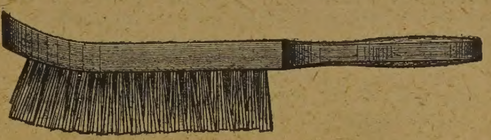


Griffe double (vendue par V. Vermorel), Villefranche (Rhône).

L'irrégularité des invasions de beaucoup d'insectes est une règle générale. Exemple : en 1910, violentes attaques d'Eudémis, en 1911 à peu près rien. La galéruque de l'orme détruit une année toutes les feuilles ; l'année suivante pas une n'est atteinte. De même pour la chenille du frêne.



Brosse à fil d'acier (Vendue par V. Vermorel), (Villefranche (Rhône).



De 1922 à 1924, la fumagine de la vigne était devenue inquiétante ; on voyait partout, même formant de larges taches, des souches noires, gluantes, à raisins pourrissant ou desséchés. Cette année-ci, on n'en voit nulle part. Pourquoi ? C'est peut-être parce qu'une petite coccinelle rouge, à 7 points, s'était aussi très développée — ; et tant d'autres exemples analogues.

Afin de ne pas faire des traitements pour rien, assurons-nous donc de la présence des insectes que nous voulons détruire.

Question. — On assure que les vignes arrosées au cours de l'été, même par rigoles, n'ont pas été atteintes par la deuxième génération. Nos lecteurs ont-ils été à même de vérifier le fait ?

Sur L'excoriose

On nous écrit du Maroc :

« Je lis dans votre numéro du 20 septembre une note *sur l'excoriose.*

J'ai remarqué la même maladie, dont parle votre correspondant, depuis 5 à 6 ans déjà, et chaque année ; voici dans quelles conditions :

En 1912, j'ai commencé la constitution d'un vignoble de 40 hectares au bord du Sébou, en terrain d'alluvions très fortes du fleuve. Ce vignoble constitué en plants français venant directement d'un vignoble que je possédais depuis quinze ans déjà en Algérie.

Une partie de mon vignoble sur le Sébou, parcelle de 3 hectares environ plantée d'Aramon (franc de pied) dans un bas-fond inondé l'hiver et dont les eaux se retirent vers avril seulement, présenta, vers 1919, à la véraison, des traces d'une maladie inconnue pour moi que je n'avais jamais rencontrée dans mes vignobles algériens.

Les grappes, — la végétation étant splendide et la vigne très chargée —, se desséchaient dans tout le carré et dans la proportion des 3/4. Le feuillage ayant reçu les traitements ordinaires, était indemne de maladie.

En examinant, je vis que le mal semblait débuter par une trace annulaire noirâtre sur le pédoncule de la grappe, et, sans que cette trace s'étendit, celà était suffisant pour que la grappe se flétrit d'abord, et desséchât ensuite.

Ayant relu tous les ouvrages Viticoles, je ne trouvai cependant point à identifier la maladie ; je crus à un coup de siroco ou une forte insolation frappant des plantes gorgées d'humidité.

Quoiqu'il en soit, je recommandai à mes vignerons, à tout hasard, de forcer les sulfatages l'année suivante sur cette parcelle. Or, sans que la végétation ait diminuée, le même carré présenta les mêmes symptômes, et toutes les années ensuite, plus ou moins ; sans que la maladie s'étendit à d'autres carrés ni à d'autres cépages, et sans que la vigne se trouvât affaiblie.

Il semble donc que cette maladie n'atteigne que l'Aramon ou tout au moins qu'il y soit le plus sensible, qu'elle n'atteigne que les pédoncules des grappes à l'exclusion du bois, des racines et des autres parties vertes de la plante. Qu'il faille pour qu'elle se développe un excès d'humidité dans le sol : chez votre correspondant de l'Aude, arrosages copieux dit-il ; chez moi, bas-fond alluvionnaire, terres fortes argileuses conservant un excès d'humidité.

Des sulfatages, avant le débourrages, au sulfate de cuivre pur, faiblement dosé ; puis ensuite, et répétés, à la bouillie bordelaise, ne m'ont donné sucune amélioration.

Voici donc ma petite contribution à l'étude de cette nouvelle maladie, contribution intéressante en ce que un certain développement chez moi, spontané, a pris dans un milieu et sur un cépage définis, qu'elle persiste depuis 6 ans sans avancer ni rétrograder quant à l'aire atteinte, ce qui fait penser qu'il n'y a pas à craindre sa généralisation.

Reste à trouver le remède pour les Aramons en terrains très humides qui en seraient atteints ou peuvent l'être ».

G. Croizau.

La formation d'un anneau noir à la base des grappes est en effet un des caractères de cette maladie. Cet anneau peut s'étendre irrégulièrement, et il peut même apparaître sous la forme de tache noire au milieu de la rafle, ainsi que nous l'avons observé sur des grappes de Cinsaut venues d'Algérie l'année dernière et, ici, sur des hybrides Bouschet.

Ces altérations noirâtres se retrouvent le plus souvent très nombreuses à la base des rameaux herbacés et aoûtés ; elles ressemblent un peu à l'Anthracnose, et c'est peut-être elles que l'on cherchait à détruire dans des vignobles du Midi où l'on traitait les ceps au sulfate de fer contre l'Anthracnose vraie — qui n'y existait pas.

L'Aramon n'est pas seul atteint. L'Alicante-Bouschet l'est aussi, ainsi que le Carignan et beaucoup d'autres variétés. En ce moment la maladie doit être recherchée surtout à la base des sarments.

De l'Aude, on nous écrit :

« Le n° 38 du *Progrès Agricole* m'est parvenu le jour même ou j'ai constaté pour la première fois sur *une seule* vigne la maladie de l'Excoriose.

Je vous envoie quelques sarments, avec ou sans leurs raisins, dont le pédoncule porte à la base le cercle noir qui a déterminé le dessèchement de celui-ci et du raisin.

La vigne atteinte est de l'Aramon gris, sur 41 B et sur 1202, — fumée 2 années sur 3 —, cette année avec 100 grammes de nitrate de soude par pied. Elle a souffert durant 2 années de la sécheresse, mais beaucoup moins cette 3me année-ci.

Belle végétation, récolte abondante ; sur 8.900 pieds, 1.500 pieds environ sont atteints, les 7.408 pieds restants ont donné 3 kilos 500 par pied.

La partie nord de la vigne est indemne, seule la partie sud a été atteinte en divers points, sans former une ou plusieurs taches distinctes ».

L. G. (Aude).

Les grappes reçues avaient passé maturité, l'anneau noirâtre dont il a été question plus haut n'était plus visible. Mais à sa place ou au voisinage les fructifications du phoma sont très nombreuses.

« Au cours de ces vendanges, j'ai remarqué chez moi cette nouvelle maladie que vous appelez l'excoriose, dans deux vignes d'Aramon sur Rupestris du Lot qui ont été sulfatées 4 fois. La maladie se manifeste au moment de la véraison, des taches noires se forment sur la grappe dont les grains deviennent d'un rose mat très caractéristique. Un mot décrit bien la maladie : la grappe *se fane*, puis elle se dessèche complètement et tombe au moindre souffle, les grains restent très acides. J'avais préparé des grappes pour vous les envoyer, mais j'ai trop attendu et elles se sont desséchées, l'une d'elles était couverte de cuivre du dernier sulfatage ».

J. C. (Aude).

Le mot de « fanaison » exprime l'allure de la dessiccation des grappes.

On voit par tout ce qui précède que la maladie : 1° détruit ou endommage sérieusement les rameaux et les sarments, qui, souvent se détachent de bonne heure des coursons qui les portent, perdant toute leur récolte ; 2° amène directement la dessiccation des grappes.

Quant au traitement, il pourra en être question après la chute des feuilles.

Le Jaoumet des Pyrénées-Orientales

« Dans la chronique du 4 courant, M. Ravaz publie une lettre qui interroge au sujet du Jaoumet ou raisin de Saint-Jacques.

Je consulte mes souvenirs et les notes ampélographiques recueillies en Catalogne en compagnie de mon ami Pulliat. Voici ce que j'y trouve :

Le *Jaoumet blanc*, précoce, à grains ronds, est une variété du *Jaoumet noir* ou *raisin de Saint-Jacques*, qui est lui-même une belle variété de la *Madeleine noire*.

La *Madeleine blanche de Jacques* aux bourgeons cotoneux d'un blanc jaunâtre, grains sphériques, chair sucrée, saveur simple, est différente du *Pinot Madeleine* de la Côte-d'Or (1re époque) et du *Saint-Jacques* qui est identique au *Lignan blanc*.

Le *Lignan* de Vaucluse porte aussi le nom de *Joannenc*. Il est supérieur à la Madeleine blanche de Jacques et identique à la *Luglienza bianca* du Piémont. Bourgeonnement vert clair ; très précoce et fertile ; grains assez gros presque ovoïdes, à chair sucrée que relève une saveur délicate. J'ai vu des treilles splendides de ce cépage chez mon ami de Rovasenda dans ses beaux vignobles de la Bicocca, à Verzuolo, non loin de Saluces.

Le *Lignan* ou *Luglienza* demande la taille longue. Son raisin de bonne conservation, supporte bien l'emballage. Son époque de maturité est entre celle de la Madeleine Angevine et du Chasselas. Ce cépage distingué mériterait d'être soigneusement sélectionné et cultivé pour la production des raisins de primeur en Algérie et dans le Midi.

Voilà une note qui pourra peut-être intéresser vos lecteurs ».

V. SÉBASTIAN.

Nos lecteurs des Pyrénées-Orientales voudraient-ils bien nous dire ce qu'ils savent sur ce cépage, qu'ils cultivent avec succès ?

L. RAVAZ.

LES MISTELLES (1)

On désigne sous le nom de Mistelles, des produits essentiellement constitués par du moût de raisin additionné avant toute fermentation d'une quantité d'alcool, environ 15 o/o pour rendre le mélange infermentescible. La Mistelle est donc, en réalité, un mélange de moût de raisin et d'alcool contenant environ 15 litres d'alcool absolu par hectolitre.

Le moût de raisin, servant à la fabrication de la mistelle, peut provenir d'un cépage quelconque blanc ou noir. Si l'alcoolisation est faite sur le moût seul, après le foulage, à moins qu'on utilise des cépages dits teinturiers ou hybrides de teinturier, auquel cas le moût est rouge, les mistelles obtenues sont blanches ou plus ou moins rosées. Si l'addition d'alcool a lieu sur la vendange foulée, entière ou égrappée, provenant de raisins noirs, on obtient des mistelles rouges.

C'est au lieu même de la production des raisins que l'addition d'alcool se pratique le plus souvent, mais, depuis plusieurs années, la préparation des mistelles s'effectue aussi en dehors du pays d'origine, avec des moûts préalablement mûtés à l'anhydride sulfureux.

Les mistelles, si utiles dans l'industrie des vins de liqueur et apéritifs, dont elles constituent les matières premières sont d'autant plus appréciées que leur richesse en sucre est élevée et leur acidité plus faible. Les produits courants du commerce sont livrés à 15 o/o d'alcool et 8 à 9 o/o de liqueur, ils contiennent de 180 à 200 grammes de sucre environ par litre.

Pour atteindre cette richesse saccharine, il faut utiliser des moûts titrant 13° Baumé, soit une teneur en sucre de 225 gr. par litre. La différence entre la richesse sucrée du moût originel, et celle existant dans la mistelle obtenue, est due à l'apport d'alcool. Elle est d'autant plus grande que le titre de l'alcool employé est plus faible.

Technique de la fabrication des mistelles. — Pour les mistelles blanches ou rosées le raisin blanc ou rouge est foulé, puis pressé. On recueille ainsi du moût de goutte provenant de l'écoulement spontané, et du moût de presse fourni par le pressurage des parties insolubles du fruit.

Ordinairement, on réunit les moûts de goutte et de presse. C'est à ce mélange que l'on ajoute l'alcool nécessaire. Les proportions de moût et d'alcool dépendent du degré final que l'on désire obtenir et du titre réel de l'alcool utilisé, mais il faut tenir compte d'un phénomène qui se produit toujours dans les mélanges d'alcool et d'un liquide aqueux. C'est la contraction. Par exemple, si on mélange 85 litres de moût avec 15 litres d'alcool à 95° qui, séparément, occupent un volume de 100 litres, le volume du mélange après homogénéisation ne sera pas de 100 litres, mais, un peu moins, et le titre en alcool qui devait être $0{,}95 \times 15 = 14°25$ si le mélange occupait réellement 100 litres, sera en réalité un peu plus fort dans la mesure où la concentration aura diminué le volume total.

La densité des deux liquides à mélanger étant très différente, il faut que le mélange du moût et de l'alcool soit très soigné pour arriver à une homogénéité parfaite.

---

(1) Office régional agricole du Midi.

La préparation des mistelles blanches ne comportent par conséquent ni macération, ni infusion, mais bien un simple mélange de moût et d'alcool, l'addition d'alcool ayant pour effet d'assurer la conservation en nature des principes dissous dans le moût et, notamment, du sucre de raisin.

Dans la fabrication des mistelles rouges, l'extraction du moût ne se fait pas. La vendange est foulée pour libérer la partie liquide, puis égrappée, et c'est sur cette vendange égrappée, constituée par le moût, les pellicules et les pépins de raisin, que se fait le mélange de l'alcool. Il faut un brassage très long et bien fait pour obtenir une répartition très égale de l'alcool, sans cela des fermentations localisées dans la masse pourraient se produire. L'opération n'est pas seulement délicate au point de vue du mélange, elle l'est aussi pour la détermination de l'alcool à incorporer, car, dans ce cas, on a affaire à chaque opération à des vendanges présentant des proportions différentes de jus et matériaux solides, proportion qu'on ne peut guère déterminer directement à l'avance.

On abandonne ensuite la vendange ainsi alcoolisée et brassée pendant un temps variable, allant souvent jusqu'à un mois et plus, dans le but d'incorporer dans le liquide des pri cipes solubles existant dans les pellicules et les pépins, après quoi seulement, est faite la séparation de la partie liquide de la partie solide. Après égouttage, le marc est passé au pressoir, et le mélange du jus d'égouttage et de presse constitue la mistelle rouge. Les marcs pressés contiennent encore 50 o/o de leur poids environ de liquide alcoolique ; ils sont généralement distillés après fermentation en présence d'eau.

Les procédés de fabrication que nous venons de décrire sont ceux généralement suivis pour préparer les mistelles. Ils permettent sans doute d'obtenir de très bons produits ; mais ils présentent les inconvénients de limiter la fabrication des mistelles à la propriété, au moment des travaux pressants des vendanges et d'exiger, vu le cours élevé des alcools, une immobilisation de fonds très importants pendant une longue période. Aussi, l'emploi des moûts, préalablement mûtés à l'anhydride sulfureux, qui permet la préparation des mistelles en dehors du lieu de la production des raisins, et au moment même où on désire utiliser ces produits, s'est-il développé ces dernières années.

On désigne sous ce nom de moûts mûtés au soufre, ou plus simplement, de « *mûtés au soufre* », des moûts de raisins frais additionnés d'une dose massive d'anhydride sulfureux, 150 à 250 grammes par hectolitre, de façon à empêcher leur fermentation.

Lorsque cette addition a lieu sur des moûts de raisins blancs, dont on a séparé immédiatement après foulage les grappes et pellicules, on obtient des moûts mûtés incolores. S'il s'agit d'obtenir des moûts rouges, l'anhydride sulfureux est introduit dans la vendange foulée et égrappée. Le pressurage appliqué à une telle vendange donne un moût d'une coloration acajou peu intense, mais qui reprend la couleur franchement rouge et intense par désulfitage.

Pour procéder au désulfitage des moûts ainsi conservés, on a recours à des appareils spéciaux dont il existe plusieurs modèles travaillant soit à l'air libre, sous l'action de la chaleur, c'est le cas de l'appareil de M. Roos utilisé à Cette, ou bien sous l'action de la chaleur et du vide combinés.

Après avoir chassé l'anhydride sulfureux, la préparation des mistelles avec les moûts blancs ou rouges désulfités, se fait d'une façon identique à

celle mentionnée à propos des autres procédés, c'est-à-dire par simple mélange de moût et d'alcool.

Les mistelles les plus appréciées étant celles provenant de moûts très sucrés et pauvres en acides, c'est aux régions chaudes, produisant des raisins riches en sucre naturellement, que l'on s'adresse de préférence pour les obtenir.

Actuellement, la majeure partie des mistelles utilisées en France sont originaires de l'Algérie qui nous fournit à la fois des mistelles préparées sur place et des moûts mûtés à l'anhydride sulfureux en vue de leur fabrication.

On prépare aussi, dans les Pyrénées-Orientales, des mistelles très appréciées pour leur finesse, et une quantité moins importante dans les Corbières et quelques coteaux du Gard où l'on trouve des moûts suffisamment riches.

Parmi les pays étrangers, la Grèce et l'Espagne nous envoient sous le régime d'admission temporaire, des mistelles spéciales, telles que les Samos et produits similaires.

La plupart des auteurs qui ont étudié la concentration des moûts et de la vendange estiment que ce procédé permettrait d'obtenir avantageusement les mistelles à degrés élevés.

En 1902, dans un rapport sur la « Concentration des moûts de la vendange et du vin », présenté à la Société des Viticulteurs de France, M. Roos signale, comme existant à Marseillan, une installation faisant de la concentration dans le vide, des moûts mûtés au soufre, au moment de la vendange, et produisant des mistelles à haut titre. Il envisage la possibilité d'obtenir par ce procédé des mistelles blanches et rouges et d'en développer la production dans notre région.

Quelques années plus tard, en 1907, dans une étude sur les « Moûts concentrés », M. Etienne Marès mentionne la concentration moyenne des moûts, en vue de la production des vins doux et des mistelles.

Plus récemment, M. Ventre, au cours d'une étude détaillée, parue en 1921 dans le *Progrès Agricole :* « Les utilisations possibles de la vendange en dehors de la production du vin », classe le sirop de raisin parmi les matières premières qui mettraient à la disposition des propriétaires et négociants, le moyen d'obtenir des mistelles et des vins de liqueur d'une richesse assez élevée.

La concentration moyenne des moûts, en vue de la préparation des mistelles, est actuellement pratiquée par quelques fabricant de vins de liqueur ; ils utilisent pour effectuer cette opération les mêmes appareils permettant à la fois de désulfiter et de concentrer ces produits.

Mais cette concentration est limitée à 10 o/o par la législation en vigueur, en outre, elle n'est applicable qu'à des moûts possédant une faible acidité par conséquent déjà riches en sucre. Elle donne des résultats peu satisfaisants avec des moûts d'une acidité un peu élevée. Cela tient à l'augmentation de la teneur des acides au cours de la concentration, teneur qui ne saurait dépasser une limite à partir de laquelle l'acidité devient préjudiciable à la qualité des mistelles obtenues.

Par suite du régime fiscal auquel sont soumis les moûts fortement concentrés, il n'a pas été possible jusqu'à maintenant d'utiliser ces produits pour la fabrication des mistelles. Cependant, les moûts concentrés ainsi, obtenus sous forme de *sirop de raisin*, ramenés au 1/4 de leur volume, sous

un vide profond, offrent pour cette préparation de sérieux avantages. Ils se conservent très facilement sans addition d'aucun antiseptique en gardant leurs qualités de jus de raisin frais. Ils peuvent être emmagasinés et expédiés plus économiquement que les moûts mûtés à l'anhydride sulfureux. Enfin, désacidifiés, ils sont susceptibles d'être employés à la fabrication des mistelles, sans crainte d'élever leur acidité et d'en amoindrir leurs qualités.

Des essais de préparation de mistelles en partant du sirop de raisin, ont été effectués par M. Roos. Les résultats obtenus font espérer que les moûts concentrés, bien préparés, peuvent être utilisés avantageusement pour la fabrication des mistelles dont ils favoriseraient la production.

Puisqu'il nous est difficile d'obtenir naturellement des mistelles riches, chez nous, il nous paraît logique d'y pourvoir industriellement ; tout ce qui sera utilisé sous cette forme ne viendra pas faire concurrence à nos vins ordinaires.

Ce débouché nous paraît assez important pour retenir l'attention de l'Office agricole de notre région. S'il estime que des essais méritent d'être poursuivis, notre concours lui est entièrement assuré.

E. HUGUES,
Chef de Travaux à la Station Œnologique de l'Hérault.

ESSAIS AVEC FUMURES COMPLÈTES SUR OLIVIERS

ET ESSAIS COMPARATIFS DE TAILLE

Récapitulation des résultats obtenus en 1923-1924 et 1924-1925 dans les essais sur oliviers dans les centres d'expérimentation oléicoles

I. Centre oléicole de Lédenon (Gard)

ENGRAIS UTILISÉS TOUS LES ANS SUR LES MÊMES ARBRES	RÉCOLTES PAR ARBRE 1923-1924	RÉCOLTES PAR ARBRE 1924-1925
1° Parcelle témoin, sans engrais..........	6 kg. 550 d'olives	1 kg. 300
2° Avec 40 kg. de fumier par arbre........	11 kg. 650 —	6 kg. 600
3 Avec 700 gr. de sulfate d'ammoniaque, 1 kg. de superphosphate et 400 gr. de chlorure de potassium..............	13 kg. 500 —	5 kg. 100
Avec 40 kg. de fumier, 700 gr. de sulfate d'ammoniaque, 1 kg. de superphosphate et 400 gr. de chlorure de potassium..................................	15 kg. 650 —	8 kg. 350
Augmentation de récolte d'olives par arbre entre les parcelles témoin et la parcelle 4.................................	9 kg. 100 —	7 kg. 050

II. Centre oléicole de La Fare (Bouches-du-Rhône)

1° Parcelle témoin	2 kg. 130	—	2 kg.
2° Avec 40 kg. de fumier par arbre	»		8 kg. 500
3° Avec 700 gr. de sulfate d'ammoniaque, 1 kg. de superphosphate et 400 gr. de chlorure de potassium	8 kg. 800	—	9 kg. 100
4° Avec 40 kg. de fumier, 700 gr. de sulfate d'ammoniaque, 1 kg. de superphosphate et 400 gr. de chlorure de potassium	»		10 kg. 100
Augmentation de récolte par arbre entre les parcelles témoin et les parcelles 2 et 4	6 kg. 670	—	8 kg. 100

Nota. — En 1923, le carré où se font les essais avec fumures complètes (témoin, fumier, engrais chimiques, fumier et engrais chimiques) ayant été complètement taillé au centre de La Fare, nous indiquons seulement les résultats obtenus dans le carré où se font les essais avec les engrais minéraux.

D'autre part, nous jugeons inutile de donner les résultats obtenus avec des engrais simples, car utilisés isolément, ils ne constituent jamais une fumure complète et rationnelle.

Les engrais ayant été achetés aux cours suivants : sulfate d'ammoniaque : 135 fr.; superphosphate : 30 fr.; chlorure de potassium : 80 fr., les 100 kg., la dépense, pour pratiquer la fumure d'un arbre revient, pour les engrais minéraux seulement, à 1 fr. 60, à 3 fr. 50 avec fumier.

Ces dépenses ont donc fait produire des augmentations respectives de récoltes de : 9 kg. 100, 7 kg. 050, 6 kg. 670, 8 kg. 100, soit une moyenne de 7 kg. 750 d'olives ou un litre et demi d'huile par arbre.

Nous ferons observer que si les oléiculteurs se décident enfin à pratiquer des fumures rationnelles, c'est fort rares qu'ils obtiennent des résultats la même année ; ceux-ci ne se manifestent pas avant deux fumures.

Le centre d'expérimentations oléicoles du Var (domaine de Ste-Foix, par Lorgues) recevant sa deuxième fumure cette année, nous devrons obtenir nos premiers résultats sur la récolte de 1925. Au centre des Alpes-Maritimes (Vence), nous avons commencé notre première fumure cette année.

ESSAIS COMPARATIFS DE TAILLES ANNUELLES ET BISANNUELLES

I. Centre de Lédenon

Années	Oliviers élagués tous les ans	Oliviers soumis à la taille bisannuelle
—	—	—
1921	12 kg. 500 d'oliv. p. arbre	14 kg. 900 d'oliv. p. arbre
1922 (pas de récoltes)	2 kg. 080 — —	1 kg. 230 — —
1923	11 kg. 800 — —	2 kg. 800 — —
1924	16 kg. 600 — —	11 kg. 100 — —
Moyenne par an	10 kg. 700 — —	7 kg. 500 — —

II. **Centre de La Fare**

1921	12 kg. 500	—	—	9 kg. 400	—	—
1922 (pas de récoltes)	4 kg. 060	—	—	2 kg. 010	—	—
1923	10 kg. 740	—	—	8 kg. 230	—	—
1924 (pas de récoltes)	2 kg. 700	—	—	1 kg. 700	—	—
Moyenne par an	7 kg. 550	—	—	5 kg. 330	—	—

Les essais sont donc tout à l'avantage des élagages annuels.

Il est utile de faire remarquer que ces deux carrés ont reçu jusqu'à maintenant les mêmes soins et les mêmes fumures et, que le temps nécessaire pour élaguer un arbre tous les ans, est moins onéreux que de pratiquer une taille complète tous les deux ans selon l'usage courant.

Aux centres de Lorgues et de Vence ces essais ont été commencés cette année, nous publierons donc les premiers résultats après la prochaine récolte.

J. Bonnet,
Service régional de l'oléiculture
3, rue Goudard, Marseille.

TRENTE QUINTAUX DE BLÉ A L'HECTARE

EN TUNISIE (1)

Dans son magnifique discours d'ouverture du congrès agricole à Tunis en avril 1924, M. le Résident général Lucien Saint rappelant en un substantiel tableau l'œuvre de la colonisation française en Tunisie de 1881 à 1924, disait que dès 1913, avant la Grande Guerre, « on citait en Tunisie quelques fermes françaises dans lesquelles on avait obtenu des rendements de 22 quintaux de blé en hectare ».

En 1925, c'est avec une légitime fierté de l'effort agricole français dans la Régence que l'on peut dire que le rendement de 30 quintaux de blé à l'hectare a été réalisé dans quelques fermes.

30 *quintaux à l'hectare en Tunisie*, c'est tout un symbole. C'est le but vers lequel on tendait depuis plus de 20 ans. Mais c'est aussi, et il faut le dire bien haut, le triomphe de la volonté tenace, persistante dans l'effort incessant de la science mise au service de la pratique, de tous les facteurs capables de conduire le producteur dans la voie des hauts rendements en grains.

On a peine à imaginer tout ce qu'il a fallu d'énergie pour atteindre sous le climat Nord-Africain ce rendement de trente quintaux à l'hectare, déjà parfois entrevu mais bien rarement réalisé dans l'Afrique du Nord. Certes, on cite des chiffres plus élevés en France, en Belgique, en Angleterre, en Italie, en Amérique, mais dans des pays ou la culture du blé est depuis longtemps en progrès, dans des contrées où la végétation ne connait ni une pluviométrie réduite, ni une température souvent excessive au printemps et au début de l'été, avec la menace constante du siroco qui souvent compromet les plus belles expérances.

(1) De la *Dépêche tunisienne.*

30 *quintaux à l'hectare*, c'est la résultante de tout un programme auquel ont heureusement collaboré les *praticiens* et *les techniciens*. C'est le résultat d'une méthode rationnelle de culture du blé dont les règles sont *la préparation des terres*, le *choix des semences* et *l'emploi des engrais chimiques*.

Préparation des terres. — La préparation des terres pour la culture du blé a fait l'objet en Tunisie de recherches nombreuses, d'essais comparatifs incessants dont on a pu dégager une technique culturale précise au moins pour les terres du nord de la Régence à pluviométrie dépassant en moyenne 250 à 300 millimètres de pluie utile dans la période de végétation. Cette technique comprend :

1° Les labours préparatoires longtemps dits *labours de printemps* et que l'on exécute de plus en plus *après la moisson* en *automne et en hiver*.

2° Les façons de recroisement que l'on donne d'autant plus nombreuses qu'il y a plus de mauvaises herbes à détruire et de mottes à pulvériser.

Choix des semences. — Le choix des semences atteint une importance d'autant plus considérable qu'il s'agit de donner à la terre mieux travaillée plus profondément ameublie, un outil mieux en rapport avec sa fertilité. C'est assurément la partie la plus difficile parce qu'elle procède de recherches dans lesquelles il s'agit d'améliorer, de perfectionner non plus un milieu inerte, mais un être vivant, la *semence* qui doit produire le plus grand nombre possible d'individus par plant, d'individus sains, bien acclimatés, résistants aux maladies, aux accidents de végétation et ayant les qualités demandées par le commerce des céréales. La tâche est ardue et l'on sait justement gré au Service Botanique de Tunisie des réalisations déjà obtenues et de ses travaux en cours, gage de variétés encore plus prolitiques.

Il faut dire aussi que le traitement des semences contre les maladies des noirs a fait de réels progrès en Tunisie.

Emploi des engrais. — L'emploi des engrais chimiques a suivi également une marche progressive et l'on imagine facilement deux courbes à peu près parallèles qui indiqueraient par exemple la première l'augmentation des rendements en blé à l'hectare et la seconde l'accroissement du tonnage de superphosphate employé en Tunisie surtout dans ces dix dernières années. Des recherches sont en cours d'ailleurs pour mieux préciser encore le mode d'action des engrais et les formules d'engrais chimiques qu'il convient d'employer suivant les plantes et les sols.

Lutte contre les mauvaises herbes. — Mais il est un point qu'il convient de mettre tout particulièrement en lumière dans l'augmentation des rendements en blé, dans la marche vers les 30 quintaux de grains à l'hectare, c'est la lutte à la fois contre un climat sec ou à pluviométrie capricieuse et *contre les mauvaises herbes*.

Retenir dans la terre les eaux de pluies d'hiver afin d'en constituer comme une réserve où les plantes viendront s'approvisionner au fur et à mesure des besoins de la végétation.

Détruire, proscrire à tout jamais les mauvaises herbes, folle avoine, ravenelles, moutardes, coquelicots, aiguillettes, chiendent, liserons, etc., voilà aussi la caractéristique du magnifique effort des colons français de Tunisie et de tous ceux qui, suivant leur exemple, visent à augmenter sans cesse les rendements culturaux et l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires.

Simple comparaison. — Une simple comparaison fera mieux comprendre les progrès réalisés. Il y a 20 ou 30 ans avec une pluviométrie aussi faible que celle de 1924-25 (de l'automne 1924 à l'été 1925), nous aurions eu en Tunisie une récolte franchement déficitaire, même dans la région à céréales du Nord. Grâce au Travail rationnel du sol, à l'emploi méthodique des semences et engrais, l'année 1925, sans être une année de très grosse récolte a permis d'obtenir dans le Nord de la Régence des rendements en grain qui sont comme la récompense de la bonne culture.

Le but à atteindre. — Certes, quand nous parlons de 30 quintaux à l'hectare il s'agit là encore de quelques fermes. Le but peut paraître lointain pour un grand nombre d'agriculteurs, mais la voie est tracée. Tous savent ce qu'il faut faire pour la suivre.

Trente quintaux à l'hectare, c'est comme un phare lumineux qui indique l'idéal à atteindre d'abord et à dépasser ensuite, car le blé est une plante vraiment merveilleuse et qui est reconnaissante des soins qu'on lui prodigue.

Les trente quintaux ont été atteints. En route pour les quarante quintaux à l'hectare.

P. GILLIN.

LA VIGNE AU CANADA [1]

La vigne existe et vit dans la province de Québec, soit à l'état indigène, soit cultivée. On la rencontre presque partout, le plus souvent plantée sans soin, en terrains frais comme en terrains secs ; à l'ombre comme au soleil ; en plein vent comme aux bonnes expositions ; ne recevant aucune taille d'été ni d'hiver. Il est cependant des vignes qui vivent dans cet état depuis cinquante ans et plus et qui mûrissent des grappes, chaque année, et ceci même dans les comtés de L'Islet et même de Kamouraska. Devant ces exemples, n'y aurait-il pas lieu d'espérer qu'avec une culture reconstituée sur de nouvelles bases, qu'il serait possible, en choisissant les variétés, de récolter du raisin bien mûr, dans une partie de la province de Québec.

Pour ma part, je suis convaincu que cette culture peut subir des améliorations qui rendraient la culture assez facile, et voici pourquoi :

Le climat. — Premièrement, il faut à la vigne et à chaque cépage une certaine somme de chaleur pour mûrir ses fruits. C'est donc le climat qui peut déterminer, dans une certaine mesure, les limites dans lesquelles peut se mouvoir la culture de la vigne ; mais si chaque région a son climat, ou climat général, il peut y avoir une foule d'influences secondaires telles que l'exposition, la nature du sol, le choix des variétés et les influences locales qui permettent de cultiver la vigne là où souventefois, à première vue, sa culture peut paraître impossible.

Ainsi, par exemple, nous avons dans les comtés de L'Islet et de Kamouraska un grand nombre de cultivateurs qui ont simplement quelques pieds de vigne, dont le raisin mûrit très bien à chaque année. Il y a de la vigne depuis plusieurs générations et les cultivateurs que j'ai visités m'ont affirmé que les années où le raisin ne mûrissait pas étaient excessivement rares.

---

(1) Extrait d'une communication à la Société de Pomologie de Québec.

J'ai rencontré à Saint-Jean-Port-Joli un vieux prêtre, M. l'abbé Blanchet, qui a une dizaine de pieds de vigne de la variété Concord, variété tardive, et qui, cepandant mûrit bien son fruit à cet endroit. A Trois-Saumons, j'ai vu un cultivateur qui a récolté jusqu'à 1.200 livres de raisin. Ses vignes sont cultivées sur des terrains graveleux, de coloration rouge et bien abrités. J'ai aussi trouvé dans cette région un raisin vert produisant de très belles grappes. Les fruits sont dorés à la maturité qui arrive du 15 au 20 septembre. Je ne veux pas dire par là que l'on pourrait cultiver la vigne avec avantage dans cette région ; mais il est parfaitement possible à chaque cultivateur de récolter à peu de frais, de très belles grappes, bien mûres, en septembre ; et si cette culture réussit en petit dans les comtés de L'Islet et de Kamouraska, elle peut se faire avec avantage dans les régions plus favorisées par un climat plus hâtif et plus chaud, et surtout en choisissant un sol favorable.

Le sol et l'exposition. — Ce sont généralement les sols de couleur foncée, noirs ou rouges, fortement colorés par les oxydes métalliques, qui absorbent le plus de chaleur, car ce sont ceux qui conviennent le mieux à la culture de la vigne et qui donnent les meilleurs produits.

D'une manière générale, on peut dire que la vigne aime les cailloutis, qu'elle peut se contenter de sols formés de débris rocheux ou de gravier, de sables secs, souventefois de sols qui n'ont qu'une valeur restreinte, autre que celle de la culture de la vigne ; mais dans ces sols, un bon défoncement à une profondeur de 18 à 20 pouces, et même plus, est indispensable en faisant la plantation.

Il est peut-être vrai que ces débris rocheux peuvent être embarrassants pour les façons culturales à donner au sol, mais il n'en est pas moins vrai que ces sols agissent d'une façon remarquable sur la qualité des produits. Ils s'échauffent facilement et gardent leur chaleur qu'ils déversent ensuite sur la plante par rayonnement, pendant la nuit. Ces sols s'égouttent très bien et sont faciles d'aération ; ils doivent être bien ensoleillés, plutôt secs, et avoir une bonne exposition.

Nous avons de ces sols dans la province de Québec, en quantité. Je citais les comtés de Kamouraska et de L'Islet, mais nous avons les mêmes sols dans le comté de Lévis, et l'année dernière, quoiqu'elle fut défavorable, j'y ai vu du raisin bien mûr et de qualité parfaite. Les côtés du fleuve du comté de Portneuf la région des Tois-Rivières et surtout les environs de Montréal, sont des endroits où il est facile de trouver de bons terrains à vigne, très bien exposés.

Les variétés. — Nous avons ensuite la question des variétés qui est tout aussi importante que le choix du sol. On pourrait les diviser en deux catégories : les variétés américaines et les variétés européennes. La variété la plus hâtive est certainement la Champion, mais elle est pauvre de qualité et devrait être cultivée le moins possible. Nous avons ensuite trois bonnes variétés presque aussi hâtives et bien supérieures en qualité, ce sont les suivantes, à savoir : la Wyoming, l'Early Daisy et la Winchell qui font très bien dans la région de Québec, ainsi que la Moore hâtive, la Delaware, la Mc Tavish et la Concord.

Nous pourrions avec avantage consulter les rapports des fermes expérimentales qui ont déjà fait un excellent travail sur le sujet, et si je ne me trompe point, il y a actuellement, dans ces fermes, plusieurs variétés en observation qui promettent beaucoup.

Parmi les variétés européennes, bon nombre ont été essayées ; quelques-unes ont donné satisfaction, mais il y a là un champ d'étude très vaste. Je sais que l'on reproche à ces vignes de n'être point assez rustiques ; mais je me demande si tel est bien le cas ; et je lisais un rapport d'un producteur des Etats-Unis qui disait : « Je me suis procuré, à différentes reprises, plusieurs milliers de plants de vigne française ; j'en ai fait venir des environs de Paris, Jura, de Salins, de Bordeaux et d'ailleurs ; tous vécurent, mais après plusieurs années tous furent rejetés ». Ces insuccès furent attribués au climat. Cependant, tout à côté des vignes mourantes, prospéraient leurs satellites végétaux tels que pêchers, abricotiers et poiriers. Nombre d'autres essais furents faits et chaque fois on a pu constater que la vigne européenne était moins rustique au bout d'une trentaine d'années qu'au début de son acclimatation.

D'autre part, nous savons parfaitement que le phylloxéra qui a détruit les vignes européennes vit sur la vigne américaine sans lui causer de dommages, et voici ce que nous dit M. Durand, professeur de viticulture et directeur de l'École d'Agriculture d'Ecully, Rhône : « Dans presque toutes les vignes américaines, aux racines ligneuses, la piqûre du phylloxéra ne pénètre que la couche superficielle. La blessure faite par l'insecte est bénigne et lors de la desquamation, la racine reste saine.

Au contraire, chez toutes les vignes européennes, les piqûres de l'insecte pénètrent jusqu'au cylindre central qu'elles atteignent même ; il en résulte des nécroses qui persistent après la desquamation et qui sont le point de départ de la mortification des racines ».

C'est donc par une différence dans la constitution de la racine, qui permet une plus grande pénétration du rostre du phylloxéra, qu'on explique la résistance relative des vignes américaines et la non-résistance des vignes européennes, et il y a tout lieu de croire que lorsque les vignes européennes seront greffées sur les vignes américaines elles pourront parfaitement s'acclimater. Il y a certainement là une étude fort intéressante à conduire et qui donnera, j'en suis convaincu, d'excellents résultats. On pourrait aussi ajouter les vignes indigènes, car si la plupart ne donnent qu'un petit raisin aigrelet, il y a, par contre, certaines variétés qui donnent un raisin bien passable et qui ne peut faire que s'améliorer par la culture.

Gabriel BILLAULT.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Tarifs des transports des colis agricoles. — Voici les prix de transport des colis agricoles, tel qu'il est actuellement applicable après la majoration des tarifs et compte tenu du double décime :

De 0 à 100 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 4 fr. ; de 21 à 30 kilos, 4 fr. ; de 31 à 40 kilos, 4 fr.

De 101 à 150 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 4 fr. ; de 21 à 30 kilos, 5 fr. 45 de 31 à 40 kilos, 6 fr. 85.

De 151 à 200 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 4 fr. ; de 21 à 30 kilos, 5 fr. 45 ; de 31 à 40 kilos, 8 fr. 30.

De 201 à 250 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 5 fr. 45 ; de 21 à 30 kilos, 7 fr. 55 ; de 31 à 40 kilos, 8 fr. 30.

De 251 à 300 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 5 fr. 45 ; de 21 à 30 kilos, 7 fr. 55; de 31 à 40 kilos, 9 fr. 70.

De 301 à 400 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 6 fr. 85 ; de 21 à 30 kilos, 9 fr. 70; de 31 à 40 kilos, 12 fr. 55.

De 401 à 700 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 8 fr. 30 ; de 21 à 30 kilos, 11 fr. 80; de 31 à 40 kilos, 15 fr. 40.

Au delà de 700 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 8 fr. 70 ; de 21 à 30 kilos, 12 fr. 40 ; de 31 à 40 kilos, 16 fr. 25.

Désignation des marchandises. — Voici la liste des denrées auxquelles peut s'appliquer le transport par colis agricoles :

Animaux abattus (agneaux, chevreaux, cochons de lait, pigeons, lapins, volailles), beurres, champignons frais, charcuterie, coquillages frais, cornichons frais, crème, crustacés (homards, langoustes, crevettes, écrevisses, crabes), escargots, fromages, fruits frais (citrons, fraises, olives, oranges, raisins, etc.), gibier abattu, graisses (margarine, saindoux, suif frais), huiles comestibles, en estagnons métalliques), huîtres, lait, légumes frais, pommes de terre, melons, miel, œufs, poissons, viandes, vins.

Le présent tarif n'est applicable qu'aux denrées ne dépassant pas 15 francs par kilo.

Foire-Exposition des vins du Var. — Sous les auspices de la Société d'agriculture de Brignoles et avec le concours de l'Office agricole départemental, aura lieu à Brignoles, les 12 et 13 novembre prochain, la 4e Foire-Exposition des vins du Var.

Cette importante manifestation vinicole est appelée comme les précédentes au plus grand succès tant par sa parfaite organisation que par le nombre considérable de participants qui mettent ainsi en valeur les vins du Var de toute première qualité si renommés dans le gros commerce.

Le Comité d'organisation n'a rien négligé pour faire briller cette-foire-exposition du plus vif éclat.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Quelques demandes en réapprovisionnement ont donné un peu d'animation aux affaires de gros à gros sur place, pour les vins vieux, les prix n'ont pas beaucoup varié ; on a payé des vins rouges 8° du Midi de 89 à 95 fr. ; des 9° de 95 à 100 fr. ; des 10° de 102 à 105 fr. En nouveaux dont quelques arrivages ont été reçus ces jours derniers, des 8° à 8°5 ont été traités de 87 à 90 f.. Des Algérie 1924, l'ont été de 112 à 115 fr. pour des 11° et de 118 à 122 fr. pour des 12° ; il n'a pas encore été reçu de vins nouveaux de cette provenance, ceux en route ne donneront pas lieu à grandes transactionss ans doute, ce seront pour la plupart des marchandises livrées sur marchés. Les vins blancs, surtout à forts degrés, sont demandés. Les Algérie 10 à 11° se traitent de 116 à 125 fr. ; les vins du Centre faisant 8 à 9°, de 100 à 105 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. La note du *Marché aux Vins* est ainsi conçue :

Situation stationnaire. Demande toujours soutenue en hauts degrés rouges et blancs d'Algérie, dont les prix sont légèrement en hausse avec ceux de

la semaine précédente. Pas d'affaires en nouveaux, en raison de la lenteur du trafic qui restreint les arrivages.

La vente aux détaillants suit son cours normal ; ceux-ci font des commandes au fur et à mesure de leurs besoins.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 5 octob.	Cours du 12 octob
—	—	—	—
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	logés	»	»
8 à 9°		logé	logé
9 à 10°	de	7 francs	7 francs le degré
10 à 11°		le	non logé
11 à »	7 à 7 fr. 25 le deg.	degré	6 fr. 25 le degré
Costières	7 fr. 50	7 fr. le degré	7 fr. le degré
Rosé, paillet, gris	7 fr. 25 le degré	logé 7 fr. 50	logé 7 fr. 50
Blanc Bourret		»	»
Blanc Picpoul		»	»

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 6 octobre	Cours du 13 octobre
—	—	—	—
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	60 à 65	»	»
8 à 9°	65 à 70	8°. — 55	8°. — 55
9 à 10°	70 à 75	à à	à à
10° et au-dessus	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	10°1/2. — 75	11°. — 75
Rosé	7,50 à 8 fr. le deg.	7,50 à 8 fr. le deg.	7,50 à 7 fr. 75 le d.
Blanc		8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.

Montpellier. — *Les ventes de vin pour l'armée.* — L'achat de 5.000 hectol. de vin pour l'Armée du Rhin, objet de l'adjudication du 7 octobre 1925, à Montpellier, a eu lieu au prix moyen de 84 fr. 40 l'hect. sur gare de Lunel.

Conditions imposées : Vin de 9 degrés couverts au Malligand livré sur gare en w.-r. bois mis pendant 20 jours à la disposition de l'Administration militaire.

Mudaison. — On nous signale la vente de 1100 hectolitres de vin rosé, 10°2, partie de la récolte 1925 de la petite Motte, au prix de 81 fr. l'hectolitre, sur place.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 7 octobre 1925.

Vins : Rouge courant 1925, logé le degré, 7 à 7 fr. 50 nu, pris à la propriété frais en sus. Rosé 1925, logé 7 fr. 50 ; blanc, pas d'affaires.

Vins Algérie et Espagne, pas d'affaires.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 2 octob.	Cours du 9 octob.
—	—	—	—
		Vins nouveaux sous marc	Vins nouveaux logé
7 à 8°	60 à 62	6,25 à 7 fr. le d.	7 à 7 fr. 50 le d.
8 à 9°	63 à 66	logé 7 à 7 fr. 50	7,50 à 7 fr. 75 le
9 à 10°	67 à 75	le degré	degré
10 à 12°	75 à 81		
Vins rosés	7 à 7 fr. 25 le d.	7,50 à 8 fr. le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.
Vins blancs	7 fr. 50 le d.	»	»

Récolte 1924 : Vins rouges de 9 à 10 degrés 5, de 68 à 75 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 10 octobre :

Vins rouges 1924, de 8 degrés, »» fr.; 8 à 11 degrés, de 68 à 80 francs.

Récolte 1925, logé à 7 fr. le degré

Blancs rosés, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. Clairette 9 fr. 50.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 11 octobre.— Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Récolte 1924 : de 10 à 13 degrés, de 75 à 95 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 1er oct.	Cours du 8 oct.
	—	Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	7 francs	»	logé 7 fr.
8 à 9	à	logé	à 7 fr. 25 le d.
9 à 10°..........	7 fr. 50	de 7 francs à	non logé
10 à 11°..........	le	7 fr. 50	6,50 à 7 fr.
11 et au-dessus.	degré	le degré	le degré

Récolte 1924 : Vins rouges, de 9 à 10 degrès, de 69 à 73 fr. ; vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 73 à 79 fr.; vins rouges, de 11 à 12 degrés, de 79 à 85 fr.

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 10 ootobre 1925 : Vins de la récolte de 1924 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 68 à 83 fr. ; 1925, de 6 fr. 50 à7 fr., sous marc.

Lézignan (Aude). – Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. le degré environ.

Paziols (Aude). — La cave coopérative vient de vendre un lot de 6.000 hectos de la récolte 1925, vin pesant 12 à 13 degrés, au prix de 7 fr. 50 le degré, nu pris en cave.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 3 octob.	Cours du 10 octob.
	—	Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°°..............	logé	7 francs à	logé
8 à 9°..............	7,25 à7 fr. 50	7 fr. 25	7 fr. le degré
9 à 10°..............	8 fr. 50	le degré	—
10 à 11°..............	le degré		
11 à 12°..............			
12 à 13°..............			

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 7 octobre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, pas d'affaires ; de 9 à 10 degrés, de 65 à 70 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 70 à 76 fr. ; rouge nouveau 1925 : 8 à 9 degrés, non logé, le degré 6 à 6 fr. 50 ; rosé vieux, blanc vieux, manquent. Algérie : rouge 1er choix 1924, 10 à 12 degrés, 86 à 98 fr.; 10 à 11 degrés 1925, 84 à 90 fr.

VAR. — **Brignoles**, 11 octobre 1925. — La cotation actuelle est sur la base de 7 fr. le degré pour les logés fin décembre.

Les vendanges ont été faites par un temps superbe et le Var produira sans conteste des vins de parfaite qualité.

ALGERIE.— **Alger.** — Du 3 octobre 1925 :

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. à 5 fr. 25.

Vins blancs :

De raisins rouges, le degré, 6 fr. 25 à 6 fr. 75.

Vins blancs le degré, 7 fr. 25 à 7.50. Nus, quai Alger.

MARCHÉ AUX RAISINS

Châteaurenard. — Raisins chasselas extra, 220 ; raisins chasselas beaux, 200 ; raisins noirs aramons, 110 ; raisins gros verts, extra 100.

Perpignan. — Muscats, le kilo, 1,75 à 2,25 ; raisins, le kilo, 1,40 à 1,75.

Halles de Paris. — Raisins d'Algérie, manque. — Midi : blanc 100 k., 110 à 350 ; noir, 100 k., 120 à 250 ; œillade, 100 k., 160 à 200 ; muscat, le kilo, 2 à 4 ; chasselas Moissac avec sarments, 3 à 4 ; chasselas de Paris, blanc, manque ; noir, manque ; d'Espagne, manque ; d'Espagne muscat, le kilo, 4,50 à 5,50.

Avignon. — Clairettes, 120 à 140 fr. ; gros verts, 90 à 130 fr. ; olivettes, 175 à 190 fr. ; œillades, 175 fr. les 100 kilogs.

Carpentras. — Marché du 11. — Raisins de table : œillades, 110 à 130 fr. ; clairettes, 100 à 130 fr. ; olivettes noires, 190 à 210 fr. ; gros verts, 85 à 105 fr. ; vendanges 50 à 60 fr.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 690 à 700 fr. les 100° ; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 340 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers, Narbonne. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 580 à 590 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 330 à 335 fr.

Perpignan. — Alcool, 680 fr. les 100 degrés.

Alger. — Trois-six de marc, 560 à 580 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 505 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 13 octobre 1925.

	octobre	novembre	janvier-février
	—	—	—
Blé..........	127,25 127 P.	126,25 P.	125,25 P.
Seigle.......	92 N.	92 N.	92 N.
Avoine noire.	94, 94,25, 94,50 P.	94 A.	96,25 P.
Avoine.......	90 A.	90,50 A.	93 A

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 131 à 132 fr. les 100 kilos ; Blé tendre colon (Chéliff), marchandise rare, 135 à 136 fr. ; Blé tendre colon

(plaine), sans affaires; Blé dur colon supérieur (sans affaires), 140 à 141 fr.; Blé dur colon, toutes provenances, 135 à 137 fr.; Orge colon ou supérieur, sans affaires, 90 à 92 fr.; Orge, été, sans affaires, 88 à 89 fr.; Avoine, affaires rares, 88 à 98 fr.

BESTIAUX

Paris-*La Villette*. — Cours approximatifs constatés par kilo poids vif:

	1re qualité	2e qualité	3e qualité	Extra
Bœuf..............	5 10	4 26	6 20	5 58
Vaches............	5 10	4 20	6 15	5 76
Taureaux..........	4 56	3 98	6 25	5 02
Veaux............	7 32	6 79	5 22	7 80
Moutons...........	6 50	5 40	4 36	7 18
Porcs.............	7 20	6 70	5 80	» »»

POMMES DE TERRE

Carpentras (Vaucluse). — Pommes de terre Beauvais 50 à 55 fr,

La Rochelle (Charente-Inf.) — Pommes de terre rondes jaunes 38 à 40 fr. les 100 kilos.

Lectoure (Gers). — Pommes de terre 60 fr. les 100 kilos.

Lyon. — En raison des travaux de saison de la culture, les offres sont moins nombreuses et il s'ensuit une légère fermeté dans les prix. La demande a été bonne au cours de cette semaine. On cote : Early rosé Poitou, Touraine, Orléanais 45 à 46 fr.; Côte-d'Or, 45 à 46 fr. Simili Early Côte-d'Or, 35 à 36. Puy-de-Dôme, 30 à 32. Institut de Beauvais Jura, Saône-et-Loire, 30 à 31. Loire, 30 à 31. Limousin, 30 à 31. Allier, 30 à 31. Allier, 30 à 31. Fin-de-Siècle Jura, Saône-et-Loire, 33 à 34. Ronde jaune Puy-de-Dôme, 30 à 31, le tout aux 100 kilos en vrac sur wagon départ.

PAILLES ET FOURRAGES

Clermont-Ferrand (P.-de-D. — Foin 25 fr.; luzerne 30 à 32 fr.; sainfoin, 24 fr.; regain 20 fr.; pailles de blé 15 fr.; de seigle 20 fr.; d'avoine 15 fr. les 100 kilos.

Fontenay-le-Comte (Vendée). — Foin en balles pressées 23 fr.; pailles de blé 13 fr. 50 les 100 kilos. Demande calme ; la culture à des regains.

Lyon. — A signaler quelques demandes au cours de cette semaine. Les prix sont sans changement et l'on cote : paille de blé en gerbes Jura, Yonne, Côte-d'Or 9 à 10, Saône-et-Loire 10 à 11, pressée Isère 13 à 14. Paille de seigle brute 13 à 14, triée 23 à 25 Loire, Haute-Loire. Foin pressé Franche-Comté 21 à 22. Côte-d'Or 22, Isère 21 à 23 suivant rayon, le tout aux 100 kilos sur wagon départ.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 128 à 133 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 128 à 135 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 226 à 231 fr. ; superphosphate minéral, 14, 24,25 à 26 fr. ; sulfate de cuivre neige, 228 à 233 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 4 octobre au Samedi 10 octobre 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche…	22	8	16	5	»	3
Lundi…….	22	16	18	»	»	»
Mardi…….	20	11	18	12	»	4
Mercredi….	21	14	17	12	»	2
Jeudi…….	19	13	18	»	0.1	»
Vendredi….	17	7	18	6	0.2	»
Samedi……	14	5	20	6	»	»
Total…..	264	169	325	162	10.1	66
Rochefort						
Dimanche…	»	»	15	»	»	18
Lundi…….	»	»	14	10	»	8
Mardi…….	»	»	16	14	»	»
Mercredi….	»	»	»	»	»	»
Jeudi…….	»	»	»	»	»	1
Vendredi….	15	»	14	»	»	0.3
Samedi……	»	»	14	»	»	0.2
Total…..	15	22	244	32	36.3	110.9
Clermont-Ferrand						
Dimanche…	»	12	10	7	»	5.1
Lundi…….	»	12	17	»	»	»
Mardi…….	18	7	23	7	»	»
Mercredi….	»	»	19	5	»	»
Jeudi…….	21	13	18	5	»	»
Vendredi….	17	»	20	3	»	»
Samedi……	12	7	13	4	»	»
Total…..	195	134	380	132	12.5	106.9
Bordeaux						
Dimanche…	24	5	15	9	»	26
Lundi…….	23	8	18	»	»	»
Mardi…….	»	9	24	13	»	2
Mercredi….	25	14	20	7	»	»
Jeudi…….	20	13	21	1	»	»
Vendredi….	22	11	22	9	»	»
Samedi……	19	6	24	12	»	»
Total…..	325	165	398	154	42.2	93
Toulouse						
Dimanche…	23	6	18	5	»	»
Lundi…….	27	7	21	12	»	5
Mardi…….	»	8	25	12	»	»
Mercredi….	30	8	18	11	»	»
Jeudi…….	22	12	21	5	»	0.1
Vendredi….	»	»	24	13	»	»
Samedi……	25	12	23	15	»	»
Total…..	315	182	445	196	2	52.2
Perpignan						
Dimanche…	26	16	13	6	»	6
Lundi…….	30	11	19	8	»	»
Mardi…….	»	11	20	12	»	»
Mercredi….	25	9	25	14	»	»
Jeudi…….	27	16	22	»	6	»
Vendredi….	25	16	21	12	»	»
Samedi……	»	»	20	12	»	»
Total…..	336	235	408	229	6.8	55

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Mourmelon						
Dimanche…	23	6	15	8	»	6
Lundi…….	20	12	14	9	»	14
Mardi…….	17	5	14	9	»	0.1
Mercredi….	23	8	14	9	»	0.1
Jeudi…….	18	5	15	12	»	0.2
Vendredi….	11	»	16	7	»	1.1
Samedi……	15	1	14	10	»	0.2
Total…..	299	143	316	189	7	66.7
Besançon						
Dimanche…	17	12	16	7	»	6
Lundi…….	»	13	17	9	»	»
Mardi…….	19	8	18	7	»	»
Mercredi….	»	7	20	9	»	»
Jeudi…….	»	11	»	»	»	»
Vendredi….	»	7	19	7	2	»
Samedi……	»	4	»	»	»	»
Total…..	82	153	322	160	6	73
Lyon						
Dimanche…	»	»	12	7	»	39
Lundi…….	17	10	17	11	»	0.6
Mardi…….	19	10	20	12	»	»
Mercredi….	18	19	20	8	»	»
Jeudi…….	25	12	19	4	»	»
Vendredi….	19	9	20	4	»	»
Samedi……	12	7	22	5	»	»
Total…..	333	181	352	169	70	138.2
Marseille						
Dimanche…	24	10	20	9	»	»
Lundi…….	27	9	22	9	»	»
Mardi…….	29	10	»	»	»	»
Mercredi….	28	10	22	12	»	1
Jeudi…….	27	9	23	10	»	»
Vendredi….	»	»	26	10	»	»
Samedi……	24	11	23	15	»	»
Total…..	358	207	428	220	»	99.4
Montpellier						
Dimanche…	28.6	10.5	21.1	7.9	»	0.3
Lundi…….	28.4	11.5	20 1	6.5	»	»
Mardi…….	27.2	11.5	23.6	13.1	»	»
Mercredi….	27.0	9.3	23.1	9.7	0.2	»
Jeudi…….	25.8	13.5	22.5	7.0	»	»
Vendredi….	23.0	10.5	22.0	13.5	»	»
Samedi……	23.5	12.8	21.4	11.3	»	»
Total…..	499.1	238.7	441.9	228 2	10.1	142.9
Alger						
Dimanche…	»	15	25	18	»	»
Lundi…….	»	16	23	15	»	»
Mardi…….	»	»	22	15	»	»
Mercredi….	21	16	22	18	»	»
Jeudi…….	22	17	28	18	»	»
Vendredi….	22	»	28	18	»	»
Samedi……	22	17	22	18	»	»
Total…..	203	156	466	344	»	29

Observations. Automne